

RINGKASAN

Proses Pembuatan Fermentasi Tape Pisang pada Usaha Permen Tape Pisang di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan Lawang, Moh. Tauhid Ramadani, NIM D31172052, Tahun 2019, Program Studi Manajemen Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Sri Sundari, M.si. (Dosen Pembimbing Internal).

Banyak cara yang sudah dikenal masyarakat luas untuk mengolah bahan makanan agar lebih tahan lama, pengolahan makanan dapat dilakukan secara langsung maupun fermentasi. Umumnya makanan yang diolah secara langsung tidak dapat bertahan lama, sehingga untuk mengatasi hal tersebut dibuatlah cara pengolahan lain yaitu secara fermentasi guna membuat makanan bertahan lebih lama.

Pengolahan makanan dengan cara fermentasi sudah banyak dikenal di masyarakat luas sebagai cara untuk mengawetkan beberapa makanan seperti singkong menjadi tape singkong, fermentasi itu sendiri adalah cara pengolahan makanan dengan mengubah karbohidrat menjadi gula dan karbondioksida atau asam amino organik menggunakan khamir, bakteri, fungi, atau kombinasi dari ketiganya dibawah kondisi anaerobik. Proses fermentasi itu sendiri dibantu oleh ragi, ragi yang di kenal di masyarakat luas umumnya seperti ragi tape yang biasa di gunakan untuk membuat tape singkong dan tape pisang yang di dalam nya terdapat berbagai macam bakteri dan fungi untuk proses fermentasi.

Pada umumnya masyarakat lebih banyak mengenal tape yang terbuat dari singkong, tetapi penulis mencoba membuat inovasi tape menggunakan buah pisang, pisang yang digunakan adalah Pisang Raja yang sudah matang, agar mudah dihancurkan ketika proses pembuatan permen tape pisang, pengolahan pisang menjadi tape pisang dan selanjutnya diolah menjadi permen tape pisang merupakan penganekaragaman buah pisang agar lebih bermanfaat.